



Шашлык из свиной шеи с маринованными кабачками

Ингредиенты

1 персона

Шея свиная.....	250 гр
Помидор.....	100 гр
Лук зеленый.....	10 гр
Петрушка.....	10 гр
Лук репчатый.....	20 гр
Соевый соус.....	10 гр
Кунжутное масло.....	3 гр
Кунжут семя.....	2 гр
Кабачок.....	150 гр
Томаты в собственном соку.....	50 гр
Чеснок.....	3 гр
Петрушка.....	5 гр
Соль и перец.....	по вкусу

Этапы приготовления

1. Шею нарезать на кубики по 3-5 см.
2. Замариновать в измельченном репчатом и зеленом луке, петрушке,

помидоре и соли с перцем. Дать постоять в течении 20 минут.

3. Кабачок нарезать тонким слайсом. Замариновать в соевом соусе, кунжутном масле и кунжуте. Оставить в маринаде на 10 минут.
4. Томаты пробить в блендере с петрушкой и чесноком. Соус готов.
5. Мясо обжарить на гриле либо на мангале.
6. Готовый шашлык подавать с кабачком и соусом.